

Glutenfreies Angebot

Vorspeise / Portion

Suppen & Salate

Klare Rindsbouillon , mit Sherry und Schnittlauch <i>Consommé – Clear soup</i>	7.50	
Seeländer Blattsalat , mit Oel und Essig  <i>Salade de la saison – Salad of the season</i>	7.50	17.50
Berner Salat , mit Oel und Essig, gekochtem Ei und Speck  <i>Assiette de salade bernoise – Bernese saladplatter with ham and egg</i>	15.50	19.50
Nüsslersalat , mit Oel und Essig, gebratenem Speck und gekochtem Ei auch ohne Speck erhältlich  <i>Salade doucette – Lamb's lettuce</i>	15.50	19.50

Kalte Gerichte

Schmiede-Plättli , mit Landrauchschinken, Bauernwurst, Trockenfleisch und reifem Greyerzer, glutenfreies Brötli <i>Jambon cru, lard, saucisse campagnarde, et gruyère – Selection of dried meat and cheese</i>	21.50	27.50
--	-------	-------

Warme Gerichte

Gemüse-Curry , mit hausgemachter Currysauce und Trockenreis  <i>Légumes à la sauce curry maison, riz – Vegetables on a homemade curry sauce, rice</i>		23.50
Seeländer Marktgemüse , bunt gemischt, je nach Angebot  <i>Légumes du marché – Vegetables mixed, fresh from the market</i>		19.50
>>auch als Beilage	9.50	
>>Zuschlag für ein Spiegelei		2.00
Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcherart , mit Rösti <i>Emincé de veau aux champignons, rösti – Sliced veal with mushrooms, rösti</i>	29.50	36.50
Schweinssteak Greyerzerart , mit Schinken und Käse überbacken Pommes frites aus dem Ofen oder Kartoffelstock <i>Steak de porc gratiné, pommes frites – Gratinated porc steak with french fries</i>		26.50
Sautiertes Entrecôte vom schweizer Jung-Rind (10 bis 12 Monate alt), Pommes frites <i>Entrecôte de bœuf, pommes frites – Beefsteak, french fries</i>		39.50

Beilagen Änderung:

Gerne servieren wir Ihnen gegen einen Aufpreis von CHF 3.00 Rösti anstelle der eigentlichen Beilage.
alle Preise in CHF und inkl. Mwst.

Fischküche

Geräucherter Lachs , mit Meerrettich, glutenfreies Brötli und Butter <i>Saumon fumé, pain sans gluten et beurre – Smoked salmon, glutenfree bread and butter</i>	25.50	32.50
Apfelforelle , Forellenfilets mit gebratenen Apfelscheiben auf Rösti <i>Filets de truite aux pommes, rösti – Fillets of trout with apples, rösti</i>	22.50	26.00

Desserts

Coupe Dänemark , Vanilleglace und warme Schokoladensauce, Schlagrahm <i>Glace à la vanille, chocolat chaud et crème Chantilly – Vanilla ice-cream, hot chocolate and whipped cream</i>	10.50
Zwetschgensorbet , mit Zwetschgenwasser <i>Sorbet aux prunes – plum sorbet</i>	11.00
Eiskaffee „Schmiedstube“ , Caféglace mit einem kräftigen Ristretto und einem Rahmhäubchen <i>Café glacé – Ice-coffee</i>	10.50
Hausgemachtes Karamelköppli , mit Schlagrahm <i>Fan caramel Chantilly – Caramel custard with whipped cream</i>	10.00
ohne Schlagrahm	8.00
Wiener Kaffee , mit einer Kugel Vanilleglace und Schlagrahm <i>Café avec de la glace à la vanille et Chantilly – Coffee with vanilla ice-cream and whipped cream</i>	8.00

Für kleine Köstlichkeiten aus unserer Pâtisserie,

fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden

Pour les petits délices de notre pâtissier, informez-vous auprès de nos employés.

Our staff will be pleased to inform you about the delicious creations from our pâtissier.

Eiscreme aus Schwarzenburg

Vanille Bourbon - Café Classic - Chocolat Grand Crû - Zimt - Zwetschgensorbet - Zitronensorbet - Erdbeer&Cream - Baumnuss - Stracciatella

eine Kugel - une boule - one bowl	4.00
Schlagrahm - Crème Chantilly - Whipped cream	2.00
Frappé - Milkshake	6.80

Fleischdeklaration: Wir verarbeiten ausschliesslich Schweizer Fleisch, Ausnahmen sind beim entsprechenden Gericht / Aushang erwähnt.

Fischdeklaration: Rauchlachs: Norwegische Zucht, Forellenfilets: Italien, Friture de Lac: D/RUS

Allergene Inhaltstoffe: Gerne geben Ihnen unsere Mitarbeitenden Auskunft über die allergenen Inhaltsstoffe unserer Gerichte.

Vegetarisch: Alle vegetarischen Gerichte sind mit einem Blatt gekennzeichnet. 